

MASI

PINOT NOIR DEL RE

PINOT NERO PAVIA IGT

Pinot Noir Del Re è un vino fine ed elegante, che esprime l'eccellenza del territorio Pavese, dove la varietà è storicamente presente ed esprime caratteristiche uniche di grande pregio, in un prodotto di respiro internazionale.

VITIGNI

Pinot Nero.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino vivace con sfumature violacee.

Olfatto: viola e rosa rossa, profumi distintivi della varietà, con note fruttate di mora.

Palato: fruttato fresco di mora, ciliegia, mirtillo, con ricordi mentolati e una leggera speziatura finale. È un vino di medio corpo, con tannini sottili ed eleganti, che nel tempo evolve note più complesse di cuoio, sottobosco e tabacco aromatico.

ESPERIENZE

Fine ed equilibrato è particolarmente versatile con sapori sia territoriali che contemporanei. Accompagna antipasti con crudité di carne, carpacci e prosciutto crudo, risotti e tagliatelle con funghi, ragù bianco o tartufo. Si abbina con carni bianche, salmone, e formaggi di media stagionatura.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.



Pinot Noir del Re è prodotto nella tenuta "Casa Re" nelle dolci colline dell'Oltrepò Pavese dove la tipologia dei terreni e il clima continentale hanno favorito da secoli la viticoltura. La varietà del Pinot Nero, ha trovato qui condizioni ideali per risultati di grande qualità. L'Oltrepò Pavese, inoltre, è la prima zona in Italia e la terza nel mondo per diffusione di questa varietà, che esprime una distintiva finezza ed eleganza, spiccate note varietali e piacevole bevibilità, caratteristiche apprezzate in tutto il mondo.